



RESTAURANT
POSTKUTSCH

— depuis 1987 —

soir
DÎNER GOURMAND
mardi, mercredi et jeudi

99 €

TENTATION

'TOUT INCLUS'

(pause glacée, chariot de fromages et dessert)

et

BOISSONS DECOUVERTE

forfaits
BOISSONS
(apéritif, vins et café)

COUP DE COEUR
du mardi soir au vendredi soir

35 €

DECOUVERTE
du mardi soir au samedi soir

51 €

HEURES D'OUVERTURE:

DEJEUNER

mercredi, jeudi, vendredi

arrivée entre 12h et 13h 30

fermeture à 16 heures

DÎNER

mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi

arrivée entre 19h et 20h 30

fermeture à minuit

8 Rue Xavier Brasseur L-4040 Esch-sur-Alzette

T: 54 51 69

restaurantpostkutsch@yahoo.com

www.postkutsch.lu

menu

TENTATION

du mardi soir au samedi soir

67 €

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

CAP SUR L'ENTREE

Tataki de thon

salade de légumes croquants

émulsion à l'ail frit

trait d'une huile de sésame grillé (4,6,11)

ou

Foie gras de canard mi cuit en basse température

aromatisé au Pacherenc du Vic Bilh

chutney d'ananas au gingembre

brioche toastée (1,3,7,12)

ou

Suggestion du Chef

CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12) *ou* Trilogie de fromages (1,7,8,12)

GRANDE TRAVERSEE

Paué de sandre confit au beurre demi-sel

gambas rôties au paprika fumé

jus de coquillages crémé

gratin de pappardelle

tombée de choux kale (1,3,2,4,7)

ou

Noisette d'agneau en basse température

jus corsé à l'origan

compotée de souris d'agneau

servi façon Parmentier

Déclinaison de légumes glacés (1,7,9)

ou

Suggestion du Chef

FIN DU VOYAGE

Chariot de fromages affinés (1,7,8,12)

ou

Entremet forêt noire

aux amaréna et griottines de Fougerolles

fraîcheur cerises noires

réduction d'un sirop d'amaréna au kirsch (1,3,7,8)

ou

Suggestion du Chef

Liste des ingrédients : (1) céréales, (2) crustacés,

(3) oeufs, (4) poissons, (5) arachides, (6) soja, (7) lait,

(8) fruits à coque (9) céleri, (10) moutarde,

(11) graines de sésame, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques

**du mardi 14 mars
au samedi 18 mars 2023**

midi et soir
SUGGESTIONS

mardi 14 mars 2023

Tartare de magret de canard
houmous de salsifis, oignons caramélisés
blanc de poireaux rôti
émulsion à l'huile de noix (4,8,11)

Solomillo de porc ibérico pata negra
bouillon au soja et miso
nouilles de sarrasin
tofu fumé rôti
brocolis, sugar snap peas (1,6,7)

mercredi 15 mars 2023

Gravelax de bœuf au sel parfumé à la truffe
mayonnaise à la moutarde d'oignons rouges
jaune d'œuf confit au froid
condiment de radis (3,10)

Pavé de turbot rôti sur peau
sauce Hollandaise au siphon
asperges de Malines rôties
mousseline de carottes au cumin
rapé d'asperges vertes (3,4,7)

jeudi 16 mars 2023

Tartare de moules cuites au nectar de poires
céleri branche et pomme granny
jus de cuisson émulsionné au beurre
tuile de pain à l'encre de seiche (1,2,9)

Côte de veau doucement rôtie
Jus de veau tomate
mousseline de pomme de terre
petits légumes glacés
chips végétales (7,9)

vendredi 17 mars 2023

Scampis rôtis au beurre
risotto à la tomate
sauce au curry et basilic thaï
chips de chorizo (2,7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé
jus de queue de bœuf relevé d'une réduction de Porto
échalotes confites au vin rouge
champignon rôti
mini fenouil (7,9)

Liste des ingrédients : (1) céréales, (2) crustacés,
(3) oeufs, (4) poissons, (5) arachides, (6) soja, (7) lait,
(8) fruits à coque (9) céleri, (10) moutarde,
(11) graines de sésame, (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques

**du mardi 14 mars
au vendredi 17 mars 2023**

Faites nous savoir
votre anniversaire...

*Nous allons
vous gâter!*



midi
MALIN

mercredi, jeudi et vendredi

à composer sur la base du

MENU TENTATION

et des

SUGGESTIONS

L'INSTANT (Duo de mises en bouche)
Plat Principal et Café Gourmand

30 €

L'ESCALE (Duo de mises en bouche)
Entrée et Plat Principal

ou

Plat principal et dessert
(ou assiette de 6 fromages)

38 €

Facultatif: apéritif, vins et café
sur la base
du forfait boissons Coup de Coeur

24 €

A l'affût d'une
bonne idée cadeau?

**Offrez un plaisir
gourmand,
grâce à nos chèques cadeaux**